

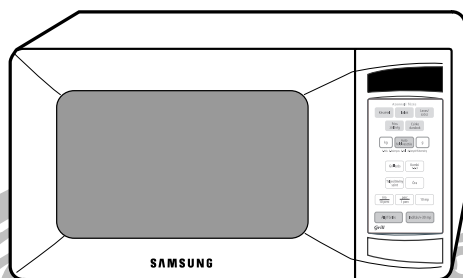
SAMSUNG

MIKROVLNNÁ RÚRA

Pokyny pre používateľa a sprievodca varením

CE2944N/CE2944NT

Údaje o varení a pečení sú informatívne. Produkt je určený pre použitie v domácnosti. Záručné podmienky strácajú svoju platnosť, ak sa zariadenie používa na iné účely ako na domáce, napr. priemyselne, v stravovacích zariadeniach alebo pri obchodných aktivitách.



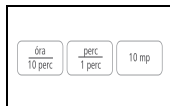
Rýchly sprievodca s náhľadom	2
Rúra	3
Ovládací panel	3
Príslušenstvo	4
Používanie tejto používateľskej príručky	4
Bezpečnostné opatrenia	5
Inštalácia mikrovlnnej rúry	6
Nastavenie času	6
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry	6
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry	7
Čo treba robiť v prípade pochybností alebo problémov	7
Varenie/opätovné zohrievanie	8
Úrovně výkonu	8
Zastavenie varenia	8
Nastavenie času varenia	9
Používanie funkcie okamžitého prihriatia/varenia	9
Nastavenia okamžitého prihriatia/varenia	9
Používanie funkcie automatického rozmrazovania	10
Nastavenia automatického rozmrazovania	10
Používanie opornej platne (CE2944NT)	11
Nastavenie opornej platne (CE2944NT)	12
Výber polohy ohrevného prvku	13
Výber príslušenstva	13
Grilovanie	13
Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a grilu	14
Viacstupňové varenie	14
Vypínanie signalizácie	15
Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry	15
Funkcia zapamätávania	15
Sprievodca náčiním na varenie	16
Sprievodca varením	17
Čistenie mikrovlnnej rúry	23
Uskladnenie a oprava vašej mikrovlnnej rúry	24
Technické údaje	24

Rýchly sprievodca s náhľadom

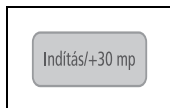
Ak chcete uvariť trochu jedla



1. Umiestnite jedlo do rúry.
Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Úroveň výkonu(Teljesítményszint)** vyberte úroveň výkonu.



2. Vyberte čas varenia tak, že podľa potreby stlačíte tlačidlo **10 min(10 perc)**, **1 min(1 perc)** alebo **10 s(10 mp)**.

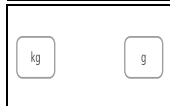


3. Stlačte tlačidlo **Spustit'(Indítás)**.
Výsledok: Varenie sa spustí.
Po skončení varenia rúra štyrikrát zapípa.

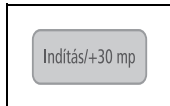
Ak chcete rozmraziť trochu jedla



1. Umiestnite mrazené jedlo do rúry.
Stlačte tlačidlo **Automatické rozmrazovanie(Auto felolvasztás)**.

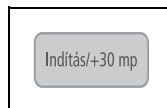


2. Stlačením tlačidiel **kg** a **g** podľa potreby vyberte hmotnosť'.



3. Stlačte tlačidlo **Spustit'(Indítás)**.

Ak chcete pridať dodatočnú minútu

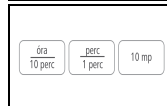


1. Nechajte jedlo v rúre.
Jeden alebo viackrát stlačte **+30 s(mp)**, aby ste zakaždým pridali dodatočných 30 sekúnd.

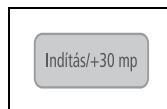
Ak chcete grilovať trochu jedla



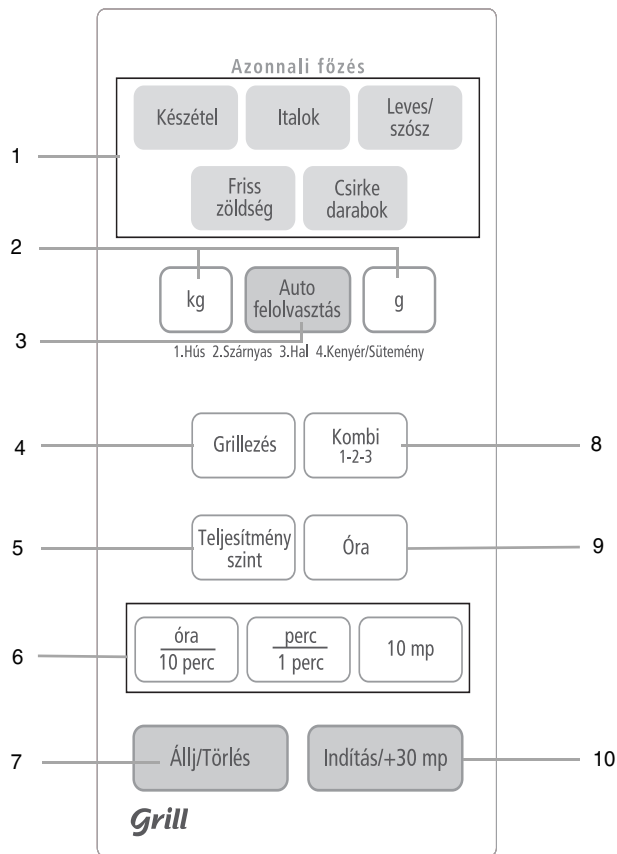
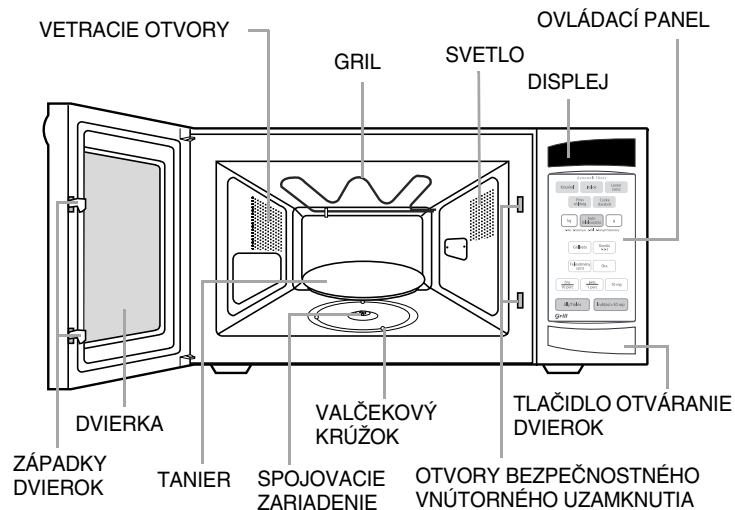
1. Predhrejte gril na požadovanú teplotu tak, že stlačíte tlačidlo **Grill(Grillezés)** a potom tlačidlá **10 min(10 perc)**, **1 min(1 perc)** a **10 s(10 mp)**.



2. Jedlo umiestnite na stojan v rúre.
Stlačte tlačidlo **Grill(Grillezés)**. Vyberte čas varenia tak, že stlačíte tlačidlá **10 min(10 perc)**, **1 min(1 perc)** a **10 s(10 mp)**.



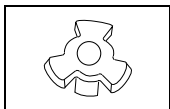
3. Stlačte tlačidlo **Spustit'(Indítás)**.



- VÝBER OKAMŽITÉHO PRIHRIEVANIA/VARENIA
- VÝBER HMOTNOSTI
- VÝBER FUNKCIE AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA
- VÝBER REŽIMU GRILOVANIA
- VÝBER REŽIMU MIKROVLNNÉHO ŽIARENIA
- NASTAVENIE ČASU
- TLAČIDLO STOP/CANCEL (ZASTAVÍ /ZRUŠÍ)
- VÝBER KOMBINOVANÉHO REŽIMU
- NASTAVENIE HODÍN
- TLAČIDLO START (SPUSTENIE)

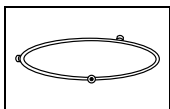
Príslušenstvo

V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.



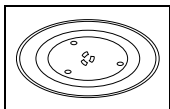
1. **Spojovacie zariadenie** je už umiestnené nad hriadeľom motora v základnej časti rúry.

Účel: Spojovacie zariadenie otáča tanier.



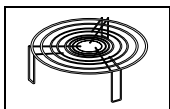
2. **Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.

Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.



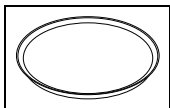
3. **Tanier** sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu.

Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.



4. **Kovový stojan** sa umiestňuje na tanier.

Účel: Kovový stojan sa používa na varenie dvoch jedál súčasne. Jedno jedlo sa môže umiestniť na tanier a druhé jedlo na stojan. Kovový stojan sa môže použiť pri grilovaní a kombinovanom varení.



5. **Oporná platňa (len CE2944NT)**, pozrite strana 11.

Účel: Oporná platňa sa používa na lepšie opečenie jedla v mikrovlnnom režime varenia alebo pri kombinovanom grile. Pomáha uchovať chrumkavé cesto a cesto na pizzu.



NEZAPÍNAJTE mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

Používanie tejto používateľskej príručky

Zakúpili ste si mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Vaša používateľská príručka obsahuje mnoho hodnotných informácií o varení s vašou mikrovlnnou rúrou:

- **Bezpečnostné opatrenia**
- **Vhodné príslušenstvo a náčinie na varenie**
- **Užitočné tipy pre varenie**

Z vnútornej časti krytu nájdete rýchleho sprievodcu s náhľadmi, ktorý vysvetľuje štyri základné činnosti varenia:

- **Varenie jedla**
- **Rozmrazovanie jedla**
- **Grilovanie jedla**
- **Pridávanie dodatočného času varenia**

Na prednej strane príručky nájdete obrázky rúry a hlavne ovládaci panel, aby ste jednoduchšie našli tlačidlá.

Podrobné postupy používajú tri rôzne symboly.



Dôležité



Poznámka



Upozornenie

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA NA PREDCHÁDZANIE MOŽNÉHO VYSTAVENIA SA NADMERNÉMU MIKROVLNNÉMU ŽIARENIU

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

- (a) Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladať do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.
- (b) Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaisťte, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.
- (c) Rúru neprevádzkujte, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, zaškolený od výrobcu. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:
 - (1) dvierok (ohnuté)
 - (2) pántov dvierok (rozbité alebo uvoľnené)
 - (3) tesnení dvierok a tesniacich povrchov
- (d) Rúru nemôže nastavovať ani opravovať ktokoľvek iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA.

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Pred varením jedla alebo kvapalín v mikrovlnnej rúre overte, či sa vykonali nasledujúce bezpečnostné opatrenia.

- Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry. **NEPOUŽÍVAJTE** žiadne kovové nádoby, obedové súpravy so zlatými alebo striebornými ozdobami, grilovacie ihly, vidličky atď'. Odstráňte zakrútené upevňovacie drôtky z papiera alebo plastových vreciek.
Dôvod: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru.
- Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, dávajte pozor na rúru z dôvodu ich možného vznietenia. Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie novín alebo oblečenia.
- Ak si všimnete dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.
- Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou. Aby sa zabránilo v tejto situácii, po vypnutí rúry ju nechajte
VŹDY v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a **VŹDY** po zohrievaní. V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI:
 - * ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody,
 - * zakryte ho čistým suchým kusom látky,
 - * nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo plet'ové mlieka.
- Nádobu **NIKDY** nenapíňajte po horný okraj a vyberte si nádobu, ktorá je širšia pri hornom okraji ako pri dolnom, čím zabránite prevretiu kvapaliny cez okraj. **NIKDY** neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť.
- Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou sa musí zamiešať alebo premiešať a teplota sa musí skontrolovať pred konzumáciou, aby sa predchádzalo popáleninám.
- Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania. Tiež neohrievajte vzhľadom na výbuchovú silu uzatvorené fľašky, poháriky, nádoby, orechy v škrupinách, paradajky atď'.
- Rúra sa musí pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.
- Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.
- **NEZAKRÝVAJTE** vetracie otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože sa z rúry odsáva horúci vzduch. Rúra sa môže prehriať a automaticky vypnúť. Zostane nefunkčná, kým sa dostatočne neschladí.
- Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry **VŹDY** používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu.

- **NEDOTÝKAJTE** sa ohrevných prvkov alebo vnútorných stien rúry, kým sa rúra neschladí.
- Siet'ový kábel alebo zástrčku neponárajte do vody a siet'ový kábel uchovávajte mimo ohrievaných povrchov. Neprevádzkujte toto zariadenie, ak má poškodený siet'ový kábel alebo zástrčku.
- Pri otváraní dvierok stojte od rúry na vzdialenosť rúk.
Dôvod: Horúci vzduch alebo uvoľnená para môže spôsobiť obarenie.
- Počas prevádzky môžete počuť praskanie (hlavne v prípade prepnutia do režimu rozmrazovania).
Dôvod: Tento zvuk je normálny, keď sa mení výstup elektrického napájania.
- **NEPREVÁDZKUJTE** mikrovlnnú rúru, keď je prázdna. Z bezpečnostných dôvodov sa automaticky odpojí napájanie. Rúru môžete normálne prevádzkovať po 30 minútach bez činnosti. Počas celej doby je dobré nechať v rúre pohárik s vodou. Voda absorbuje mikrovlnnú energiu, ak sa rúra omylom spustí.

DÔLEŽITÉ

- Malým deťom nemôžete **NIKDY** dovoliť používať alebo sa hrať s mikrovlnnou rúrou. Tiež ich nemôžete nechať bez dozoru v blízkosti zapnutej mikrovlnnej rúry. Zaujímavé predmety pre deti nemôžete skladovať alebo skrývať priamo nad rúrou.
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na nich nebude dozerat' alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.
- Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.
- **NEPOUŽÍVAJTE** veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla. (ak je súčasťou výbavy)

VAROVANIE:

Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.

VAROVANIE:

Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením za mikrovlnnému žiareniu.

VAROVANIE:

- Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.

VAROVANIE:

Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho použitia.

VAROVANIE:

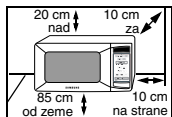
Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelé osoby kvôli vytváraným teplotám.

VAROVANIE:

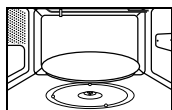
- Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Nedovoľte prístup malých detí.
 - Mikrovlnná rúra sa nemôže umiestniť do skrinky.

Inštalácia mikrovlnnej rúry

Umiestnite rúru na plochý rovný povrch 85 cm nad zemou. Povrch musí byť dostatočne silný, aby bezpečne uniesol hmotnosť rúry.



1. Keď inštalujete svoju rúru, uistite sa, že má dostatočné vetranie tak, že necháte aspoň 10 cm (4 palce) priestoru za rúrou a na bočných stranách a 20 cm (8 palcov) nad rúrou.



2. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.

3. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.



Ak je poškodený prírodný kábel, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo montáž, ktorá je dostupná od výrobcu alebo jeho servisného technika.

Pre vašu osobnú bezpečnosť zapojte kábel do trojkoľíkovej 230 voltovej, 50 Hz uzemnenej zásuvky so striedavým prúdom. Ak je poškodený napájací kábel tohto zariadenia, musí sa vymeniť za špeciálny kábel.



Neinštalujte mikrovlnnú rúru v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

Nastavenie času

Vaša mikrovlnná rúra má vstavané hodiny. Čas môžete zobraziť v 24-hodinovom alebo 12-hodinovom zobrazovaní. Musíte nastaviť hodiny:

- po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,
- bol výpadok elektrickej energie.



Počas prepínania na letný čas a z letného času nezabudnite vynulovať hodiny.



1. Na zobrazenie času v... Následne stlačte tlačidlo(Óra)...

24-hodinovom zobrazovaní Raz
12-hodinovom zobrazovaní Dvakrát



2. Hodiny nastavíte tlačidlom h(Óra) a minúty tlačidlom min(Perc).



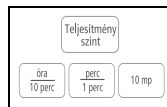
3. Keď sa zobrazí správny čas, opätovne stlačte tlačidlo Hodiny(Óra), aby sa spustili hodiny.

Výsledok: Čas sa zobrazí vždy, keď mikrovlnnú rúru nepoužívate.

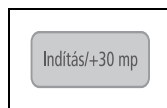
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či vaša rúra správne funguje počas celej doby.

Najskôr umiestnite na tanier misku s vodou. Potom zatvorte dverka.



1. Stlačte tlačidlo Úroveň výkonu(Teljesítményszint) a nastavte čas na 4-5 minút tak, že stlačíte tlačidlo 1 min(perc) toľkokrát, koľko to bude potrebné.



2. Stlačte tlačidlo Spustiť(Indítás).

Výsledok: Rúra bude ohrievať vodu 4 až 5 minút. Voda by potom mala vriieť.

Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry

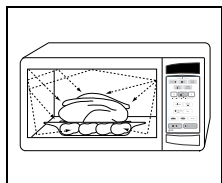
SK

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Uvoľnená energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo svoju formu alebo farbu.

Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- Rozmrazovanie
- Okamžité prihriatie/varenie
- Varenie

Princíp varenia



1. Mikrovlnné žiarenie vytvorené magnetronom sa rovnomerne rozšíri, keď sa jedlo otáča na tanieri. Jedlo sa vďaka tomu rovnomerne uvarí.
2. Jedlo absorbuje mikrovlnné žiarenie až do hĺbky 1 palca (2,5 cm). Varenie potom pokračuje, keď sa teplo rozptýli v rámci jedla.
3. Čas varenia sa odlišuje v závislosti od používaného receptu a vlastností jedla:
 - Množstva a hustoty
 - Obsahu vody
 - Úvodnej teploty (zmrazené alebo nie)



Keďže sa stred jedla varí rozptyľovaním tepla, varenie pokračuje aj potom, keď ste jedlo vybrali z rúry. Čas odstátia uvedený v receptoch a v tejto brožúrke sa preto musí dodržať, aby sa zaistilo:

- rovnomerné uvarenie jedla až do stredu,
- rovnaká teplota v rámci jedla.

Čo treba robiť v prípade pochybností alebo problémov

Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie.

- ◆ Normálny stav.
 - Kondenzácia v rúre a na displeji
 - Prietok vzduchu okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
 - Odraz svetla okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
 - Unikajúca para z oblasti dvierok alebo ventilačných otvorov
- ◆ Rúra sa nespustí, keď stlačíte tlačidlo **Spustiť (Indítás)**.
 - Sú dvierka úplne zatvorené?
- ◆ Jedlo sa vôbec neuvarilo
 - Nastavili ste správne časovač, prípadne stlačili tlačidlo **Spustiť (Indítás)**?
 - Sú dvierka zatvorené?
 - Preťažili ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie prerušovača obvodu?
- ◆ Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené
 - Nastavili ste vhodnú dĺžku varenia pre daný typ jedla?
 - Vybrali ste vhodnú úroveň výkonu?
- ◆ V rúre je počut' iskrenie a praskanie (iskriaci oblúk)
 - Použili ste riad s kovovými ozdobami?
 - Nechali ste v rúre vidličku alebo iné kovové kuchynské náčinie?
 - Nie je v blízkosti vnútorných stien hliníková fólia?
- ◆ Rúra spôsobuje rušenie rádiových prijímačov alebo televízorov
 - Počas prevádzky rúry môžete badať jemné rušenie televízorov alebo rádiových prijímačov. Je to normálne. Aby ste tento problém vyriešili, namontujte rúru ďalej od televízorov, rádiových prijímačov a antén.
 - Ak mikroprocesor rúry zaznamená rušenie, môže sa reštartovať displej. Aby ste tento problém vyriešili, odpojte sieťovú zástrčku a opätovne ju pripojte. Vynulujte čas
- ☒ Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť, kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

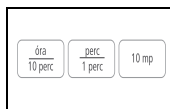
Varenie/prihrievanie

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo prihrievať jedlo. Pred nechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.

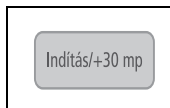
Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera. Potom zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **Úroveň výkonu(Teljesítményszint)**.
Výsledok: Zobrazí sa indikácia 900 W (maximálny výkon varenia): Opätovným stlačením tlačidla  vyberte vhodnú úroveň výkonu, kým sa nezobrazí príslušný wattový výkon. Obráťte sa na tabuľku úrovne výkonu na nasledujúcej strane.



2. Nastavte čas varenia tak, že stlačíte tlačidlo **10 min(10 perc), 1 min(1 perc) a 10 s(10 mp)**.



3. Stlačte tlačidlo **Spustiť(Indítás)**.
Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.
Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.



Mikrovlnnú rúru **nikdy** nezapínajte, keď je prázdna.



Ak si želáte na krátky čas ohriať jedlo pri maximálnom výkone (900 W), jednoducho stlačte raz tlačidlo **30 sec+(mp)** pre každých 30 sekúnd času varenia. Rúra sa okamžite spustí.

Úrovně výkonu

Môžete si vybrať spomedzi nižšie uvedených úrovní výkonov.

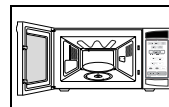
Úroveň výkonu	Výstup	
	MVR	GRIL
VYSOKÁ	900 W	
PRIHRIEVANIE	-	
STREDNE VYSOKÁ	600 W	
STREDNÁ	450 W	
STREDNE NÍZKA	300 W	
ROZMRAZOVANIE (ðð)	180 W	
NÍZKA	100 W	
GRIL	-	1300 W
KOMBINOVANÁ III	600 W	1300 W
KOMBINOVANÁ II	450 W	1300 W
KOMBINOVANÁ I	300 W	1300 W



Ak zvolíte vyššiu úroveň výkonu, musí sa skrátiť čas varenia. Ak zvolíte nižšiu úroveň výkonu, musí sa predĺžiť čas varenia.

Zastavenie varenia

- Varenie môžete kedykoľvek zastaviť, aby ste skontrolovali jedlo.



1. Na zastavenie časovača;
Otvorte dvierka.

Výsledok: Varenie sa zastaví. Aby ste pokračovali vo varení, zatvorte dvierka a opätovne stlačte tlačidlo **Spustiť(Indítás)**.

2. Úplné zastavenie;
Stlačte tlačidlo **Zastaviť/zrušiť(Állj / Törles)**.

Výsledok: Varenie sa zastaví.
Ak si želáte zrušiť nastavenia varenia, opätovne stlačte tlačidlo **Zastaviť/zrušiť(Állj / Törles)**.

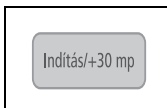


Pred spustením môžete tiež zrušiť ktorékoľvek nastavenie tak, že jednoducho stlačíte tlačidlo **Zastaviť/zrušiť(Állj / Törles)**.

Nastavenie času varenia

SK

Čas varenia môžete zvýšiť jedným stlačením tlačidla +30 s pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.



Raz stlačte tlačidlo **+30 s(mp)** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.

Používanie funkcie okamžitého prihriatia/varenia

Pomocou funkcie okamžitého prihriatia a varenia sa čas varenia nastaví automaticky, takže nemusíte stlačiť tlačidlo . Môžete nastaviť počet porcií tak, že stlačíte príslušné tlačidlo okamžitého prihriatia a varenia toľkokrát, koľko je potrebné. Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera. Potom zatvorte dvierka.



Stlačte tlačidlo **Okamžitého prihrievania a varenia(Azonnali főzés)**, ktoré požadujete toľkokrát, koľko potrebujete.

Výsledok: Varenie sa približne po dvoch sekundách spustí. Po skončení:

- 1) Rúra štyrikrát zapípa.
- 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
- 3) Po otvorení dvierok a stlačení tlačidla zrušiť sa opätovne zobrazí aktuálny čas

Priklad: Trikrát stlačte tlačidlo **Nápoj(Italok)**, aby ste ohriali tri šálky kávy. Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke na strane naproti.

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Nastavenia okamžitého prihriatia/varenia

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania okamžitého prihrievania a varenia.

Tlačidlo / Typ porcie	Porcia	Odstátie	Odporúčania
Pripravené jedlo (Készétel) Chladené	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Jedlo umiestnite na keramickú platňu a zakryte zvršiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).
Nápoje (Italok) Káva, mlieko, čaj, voda	150 ml (1 šálka) 300 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	1-2 min.	Nalejte kvapalinu do keramických šálok a prihrievajte nezakryté. Umiestnite 1 šálku do stredu, 2 šálky oproti sebe a 3 alebo 4 šálky do kruhu. Nechajte ich stáť v mikrovlnnej rúre. Pred a po odstátí nápoje zamiešajte a buďte opatrní pri vyberaní šálok (pozrite si bezpečnostné pokyny pre kvapaliny).
Polievka/ omáčka (Leves/szós) Chladené	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml	1-2 min.	Nalejte polievku/omáčku do hlbokého polievkového taniera a počas ohrievania a odstátia ju zakryte. Zamiešajte pred a po odstátí.
Čerstvá zelenina (Friss zöldség)	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Po umytí, čistení a narezaní na rovnakú veľkosť zeleninu odvážte. Vložte ju do sklenenej misky s vekom. Pridajte 45 ml (3 polievkové lyžice) vody, keď varíte 200 až 450 g, pridajte 60 ml (4 čajové lyžice) pre 500 až 650 g a pridajte 75 ml (5 polievkových lyžíc) pre 700 až 750 g. Po varení zamiešajte. (Keď varíte väčšie množstvá, počas varenia raz zamiešajte.)
Kúsky kurat'a (Csirke darabok)	200-300 g (1 ks) 400-500 g (2 kusy) 600-700 g (2-3 kusy) 800-900 g (3-4 kusy)	3 min.	Kúsky kurat'a pomažte olejom a okoreňte ich korením, soľou a paprikou. Umiestnite ich na vysoký podstavec s pokožkou smerom nadol. Pri zapípaní rúry ich prevráťte.

Používanie funkcie automatického rozmrazovania

Funkcia automatického rozmrazovania vám umožní rozmrazovať mäso, hydinu, ryby alebo chlieb/koláče. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavujú automaticky. Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

✎ Používajte iba kuchynský riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry.

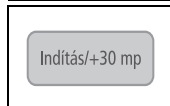
Najskôr umiestnite mrazené jedlo do stredu taniera. Potom zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **Automatické rozmrazovanie(Auto felolvasztás)**. Stlačte tlačidlo **Automatické rozmrazovanie(Auto felolvasztás)** raz alebo viackrát podľa typu potravín, ktoré je potrebné rozmraziť. Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke na nasledujúcej strane.



2. Stlačením tlačidiel **kg** a **g** podľa potreby vyberte hmotnosť.



3. Stlačte tlačidlo **Spustiť(Indítás)**.

Výsledok:

- ◆ Rozmrazovanie sa spustí.
- ◆ Rúra zapípa v strede počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.
- ◆ Opätovne stlačte, aby ste dokončili rozmrazovanie.

✎ Jedlo môžete tiež rozmrazovať manuálne. Aby ste tak vykonali, vyberte funkciu mikrovlnnej rúry na varenie/opätovné zohrievanie s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti „Varenie/opätovné zohrievanie“ na strana 8.

Nastavenia automatického rozmrazovania

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania automatického rozmrazovania.

Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu a rybu umiestnite na tanier.

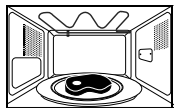
Kód	Jedlo	Porcia	Odstátie	Odporúčanie
1.	Mäso(Hús)	0,2-2 kg	20-60 min.	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steak, rezne a mleté mäso.
2.	Hydina (Szárnyas)	0,2-2 kg	20-60 min.	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura a porcované kura.
3.	Ryba(Hal)	0,2-2 kg	20-50 min.	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby a rybie filety.
4.	Chlieb/koláč (Kenyér/Sütemény)	0,125-1,0 kg	5-30 min.	Chlieb umiestnite na kusok kuchynského papiera a po zapípaní rúry ho prevráťte. Koláč umiestnite na keramický tanier a ak je to možné, po zapípaní rúry ho prevráťte. (Rúra pokračuje v prevádzke a zastaví sa, keď otvoríte dvie.) Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého), ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy koláčov, sušienok, syrových koláčov a krehkého cesta. Nie je vhodný pre krátke/chrumkavé pečivo, ovocie a krémové koláče, ako aj pre koláče s čokoládovou polevou.

SK

Používanie opornej platne (CE2944NT)

SK

Vaša mikrovlnná rúra značky Samsung obsahuje opornú platňu ako dodatočné príslušenstvo. Táto oporná platňa vám umožňuje opekať pomocou grilu nielen na hornej strane, ale aj spodná strana schrumkavie a opečie sa, a to z dôvodu vysokej teploty opornej platne. Mnoho položiek, ktoré môžete pripraviť na opornej platni môžete nájsť v nasledujúcej tabuľke (pozrite si nasledujúcu stranu). Oporná platňa sa tiež môže použiť pre slaninku, vajcia, omáčky atď.



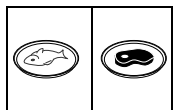
1. Opornú platňu umiestnite rovno na tanier a predhrejte ju najvyššou kombináciou mikrovlnného žiarenia a grilu [600 W + gril ()] tak, že budete postupovať podľa času prípravy a pokynov v tabuľke.

- Na vyberanie opornej platne vždy používajte chňapky, pretože sa veľmi zahreje.

2. Ak varíte jedlo, ako napríklad slaninku a vajíčka, natrite platňu olejom, aby sa jedlo pekne opieklo.

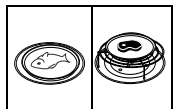
- Uvedomte si, že oporná platňa obsahuje teflónovú vrstvu, ktorá nie je odolná voči škrabancom. Nepoužívajte žiadne ostré predmety, ako napríklad nôž, aby ste s ním nekrájali na opornej platni.

- Používajte plastové príslušenstvo, aby ste sa vyhli škrabancom na povrchu opornej platne, alebo jedlo pred rezaním zoberte z platne.



3. Jedlo umiestnite na opornú platňu.

- Na opornú platňu nedávajte žiadne objekty, ktoré nie sú odolné voči teplu; napr. plastové črievka.
- Opornú platňu nedávajte do rúry bez taniera.



4. Opornú platňu umiestnite v mikrovlnnej rúre na kovový stojan (alebo tanier).

5. Vyberte vhodný čas varenia a výkon. Obráťte sa na tabuľku na ďalšej strane.



Čistenie opornej platne

Opornú platňu čistite pomocou teplej vody a čistiaceho prostriedku a oplachujte ju čistou vodou.



Nepoužívajte drôtenku alebo tvrdú špongiu, pretože v opačnom prípade sa poškodí horná vrstva.



Uvedomte si, prosím!

Oporná platňa nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu.

Nastavenie opornej platne (CE2944NT)

Odporúčame, aby ste opornú platňu predhriali priamo na tanieri. Opornú platňu predhrejete funkciou 600 W + Gril () a dodržiavajte časy a pokyny v tabuľke.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas predhrievania	Čas varenia	Odporúčania
Slaninka	4 plátky (80 g) 8 plátkov (160 g)	600 W + Gril (Kombi nované)	3 min.	3-3½ min. 4½ -5 min.	Opornú platňu predhrejete. Položte na ňu vedľa seba plátky. Opornú platňu umiestnite na stojan.
Grilované paradajky	200g (2 kusy) 400 g (4 ks)	450 W + Gril (Kombi nované)	3 min.	3 min. 4 min.	Opornú platňu predhrejete. Paradajky rozrežte na polovičky. Na hornej strane ich posypte syrom. Na opornej platni ich poukladajte do kruhu. Opornú platňu položte na stojan.
Hamburger (mrazený)	2 kusy (125 g) 4 kusy (250 g)	600 W + Gril (Kombi nované)	3 min.	6-6½ min. 8-8½ min.	Opornú platňu predhrejete. Do kruhu na ňu poukladajte mrazené hamburgery. Opornú platňu položte na stojan. Po 4-5 min. otočte.
Bagety (mrazené)	100-150 g (1 ks) 200-250 g (2 ks)	450 W + Gril (Kombi nované)	5 min.	5-6 min. 6-7 min.	Opornú platňu predhrejete. Jednu bagetu umiestnite vedľa stredu platne, 2 bagety vedľa seba. Opornú platňu umiestnite na stojan.
Pizza (mrazená)	300-350 g 400-450 g	600 W + Gril (Kombi nované)	5 min.	7-8 min. 9-10 min.	Opornú platňu predhrejete. Položte na ňu mrazenú pizzu. Opornú platňu umiestnite na stojan.
Minipizza (chladená)	100-150 g 200-250 g	600 W + Gril (Kombi nované)	5 min.	3-3½ min. 4-4½ min.	Opornú platňu predhrejete. Umiestnite kúsky chladenej pizze do kruhu na platni. Opornú platňu položte na stojan.

Hranolky do rúry (mrazené)	200 g 300 g 400 g	450 W + Gril (Kombi nované)	4 min. 9 min. 12 min. 15 min.	Opornú platňu predhrejete. Rozložte na nej hranolky do rúry a položte ju na stojan. V polovici varenia hranolky obráťte.
Zapekané zemiaky	250 g 500 g	600 W + Gril (Kombi nované)	4 min. 4½ -5 min. 7-7½ min.	Opornú platňu predhrejete. Zemiaky rozrežte na polovičky. Umiestnite ich na opornú platňu s rozrezanou stranou smerom nadol. Poukladajte ich do kruhu. Platňu umiestnite na stojan.
Rybie prsty (mrazené)	150 g (5 ks) 300 g (10 ks)	600 W + Gril (Kombi nované)	4 min. 6-6½ min. 8½-9 min.	Opornú platňu predhrejete. Namastite platňu jednou polievkovou lyžicou oleja. Rybie prsty poukladajte na platňu do kruhu. Otočte po 3½ min. (5 kusov) alebo po 5 min. (10 kusov).
Kuracie nugety (mrazené)	125 g 250 g	600 W + Gril (Kombi nované)	4 min. 4½ -5 min. 6½-7 min.	Opornú platňu predhrejete. Namažte ju jednou polievkovou lyžicou oleja a umiestnite na ňu kuracie nugety. Opornú platňu vložte do stojana a nugety po 3 min. (125 g) alebo 5 min. (250 g) obráťte.

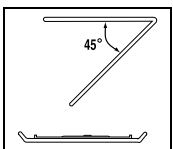
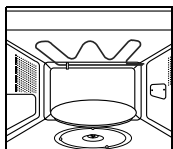
SK

Výber polohy ohrevného prvku

Ohrevný prvok sa používa pri grilovaní. Môže sa umiestniť do jednej z dvoch polôh:

- **Horizontálna poloha pre grilovanie alebo kombinované varenie mikrovlnným žiarením a grilovaním**

Polohu ohrevného prvku meňte len v prípade, keď je ohrevný prvok studený a nevyvíjajte nadmernú silu, keď ho dávate do vertikálnej polohy.



Aby ste nastavili ohrevný prvok do...

Horizontálnej polohy (gril alebo kombinované mikrovlnné žiarenie + gril)

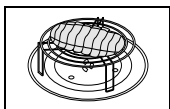
Potom...

- ◆ Umiestnite ohrevný prvok smerom k sebe
- ◆ Zatláčajte ho nahor, kým nebude vodorovne s vrchnou stranou rúry

Keď čistíte hornú časť vo vnútri otvoru, bude pohodlnejšie otočiť ohrevný prvok nadol o 45° a vyčistiť ho.

Výber príslušenstva

Používajte predmety vhodné do mikrovlnnej rúry. **Nepoužívajte plastové nádoby, tanieri, papierové pohárik, uteráky atď.**



Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (gril a mikrovlnná rúra), použite iba riady, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Kovové pomôcky alebo kuchynské riady môžu poškodiť vašu rúru.



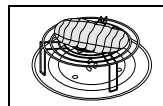
Ďalšie podrobnosti o vhodných pomôckach alebo riadoch nájdete v časti Sprievodca náčiním na varenie na strane 16.

Grilovanie

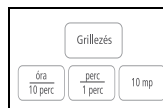
Gril vám umožní ohriať a opieť jedlo rýchlo bez použitia mikrovlnnej energie. Na tento účel sa s vašou mikrovlnnou rúrou dodáva grilovací stojan (kovový stojan).



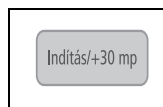
1. Predhrejte gril na požadovanú teplotu tak, že stlačíte tlačidlo **Grill(Grillezés)** a potom tlačidlá **10 min(10 perc)**, **1 min(1 perc)** a **10 s(10 mp)**.



2. Otvorte dvierka a umiestnite jedlo na stojan.



3. Stlačte tlačidlo **Grill**. Vyberte čas varenia tak, že stlačíte tlačidlá **10 min(10 perc)**, **1 min(1 perc)** a **10 s(10 mp)**.

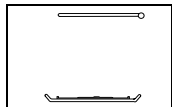


4. Stlačte tlačidlo **Spustiť(Indítás)**.

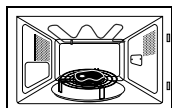
Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a grilu

Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovať s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.

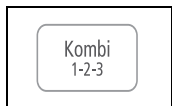
- VŽDY používajte náčinie na varenie vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické tanierne sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.
- Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.



1. Uistite sa, že ohrevný prvok je vo vodorovnej polohe. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti strana 13.



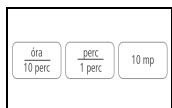
2. Otvorte dvierka rúry tak, že stlačíte veľké tlačidlo na pravej spodnej strane ovládacieho panela. Jedlo položte na stojan a stojan na tanier. Zatvorte dvierka.



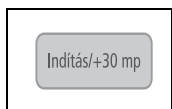
3. Stlačte tlačidlo **Combi(Kombi)**.

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:

- I (jednofázové varenie)
- Combi (režim mikrovlnnej rúry a grilu)
- 600 W (vonkajší výkon)
- Opätovným stlačením tlačidla **Combi(Kombi)** vyberte vhodnú úroveň napájania, až kým sa nezobrazí príslušná úroveň výkonu.
- Nemôžete nastaviť teplotu grilu.



4. Nastavte čas varenia tak, že stlačíte tlačidlo **10 min(10 perc)**, **1 min(1 perc)** a **10 s(10 mp)**.



5. Stlačte tlačidlo **Spustiť'(Inditás)**.

Výsledok: Spustí sa kombinované varenie.

Keď čas varenia uplynie, rúra štyrikrát zapípa.



Maximálny mikrovlnný výkon pre kombinovaný režim mikrovlnného žiarenia a grilu je 600 W.

Viacstupňové varenie

Vaša mikrovlnná rúra sa dá naprogramovať na varenie až v troch stupňoch.

Príklad: Želáte si rozmraziť jedlo a uvariť ho bez toho, aby ste po každom stupni museli reštartovať rúru. Teda môžete rozmraziť a variť 500 g rybu v troch fázach:

- Rozmrazovanie
- Varenie I
- Varenie II



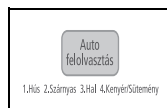
Pri viacstupňovom varení môžete nastaviť dva až štyri stupne.



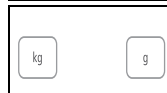
Ak nastavíte štyri stupne, prvý stupeň musí byť rozmrazovanie.



Nestláčajte tlačidlo **Spustiť'(Inditás)**, kým nenastavíte konečnú fázu.



1. Raz alebo viackrát stlačte tlačidlo (**Auto felolvasztás**) . (ako príklad uvádzame rybu)



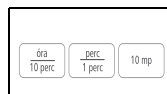
2. Vhodným počtom stlačením tlačidla **kg** a **g** nastavte hmotnosť (500 g v príklade).



3. Stlačte tlačidlo **Úroveň výkonu(Teljesítményszint)**.

Režim mikrovlnnej rúry (I)

Úroveň výkonu(Teljesítményszint) ak je to potrebné, nastavte úroveň výkonu tak, že opätovne raz alebo viackrát stlačíte tlačidlo **Úroveň výkonu(Teljesítményszint)** . (v príklade sa uvádza 600 W)



4. Vhodným počtom stlačením tlačidiel **10 min(10 perc)**, **1 min(1 perc)** a **10 s(10 mp)** nastavte čas varenia (v príklade sú 4 minúty).



5. Stlačte tlačidlo **Grill(Grillezés)**.
Režim grilu (II)



6. Vhodným počtom stlačením tlačidiel **10 min(10 perc)**, **1 min(1 perc)** a **10 s(10 mp)** nastavte čas varenia (v príklade je 5 minút).
(Maximálny čas grilovania je 60 minút.)



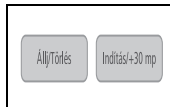
7. Stlačte tlačidlo **Start (Spustiť')**.

Výsledok: Tri režimy [rozmrazovanie a varenie (I,II)] sa vyberajú jeden za druhým. Podľa zvoleného režimu rozmrazovania môže rúra zapípať v polovici počas rozmrazovania, aby vás upozornila na obrátenie jedla.

◆ Keď sa varenie dokončí, rúra štyrikrát zapípa.

Vypínanie signalizácie

SK

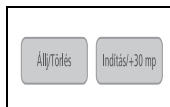


1. Súčasne stlačte tlačidlá **Stop/Cancel(Álly / Törles)** a **Start(Indítás)**.

Výsledok: Zobrazí sa nasledujúca indikácia.

OFF

- ◆ Rúra nebude pri každom stlačení tlačidla, prípadne skončení varenia pípať.



2. Aby ste pípanie opätovne zapli, súčasne opätovne stlačte tlačidlá **Stop/Cancel(Álly / Törles)** a **Start(Indítás)**.

Výsledok: Zobrazí sa nasledujúca indikácia.

On

- ◆ Rúra bude fungovať s opätovne zapnutým pípaním.

Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry

Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej poistky, ktorý umožní „uzamknutie“ rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto ju nevie ovládať, ju nebude môcť náhodne ovládať.

Rúra sa môže kedykoľvek uzamknúť.



1. Súčasne stlačte tlačidlá **Stop/Cancel(Álly / Törles)** a **Clock(Óra)**.

Výsledok: Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať žiadne funkcie).

- ◆ Na displeji sa zobrazí „L“.

L

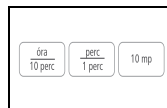


2. Aby ste rúru odomkli, súčasne opätovne stlačte tlačidlá **Stop/Cancel(Álly / Törles)** a **Clock(Óra)**.

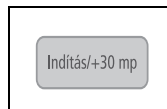
Výsledok: Rúru budete môcť normálne používať.

Funkcia zapamätávania

Táto rúra si pre vaše pohodlie zapamätá posledný režim varenia.



1. Pridajte čas varenia tak, že stlačíte tlačidlo **10 min(10 perc)**, **1 min(1 perc)** a **10 s(10 mp)**.



2. Stlačte tlačidlo **Spustiť(Indítás)**.



- Keď sa varenie dokončí, trikrát zapípa pripomienkovač ukončenia (raz za minútu). Následne sa režim varenia „VYNULUJE“ a rúra vymaže z pamäte posledný režim varenia.
- Ak sa po otvorení a zatvorení dvierok neuskutoční žiadna činnosť, režim varenia sa po 30 sekundách „VYNULUJE“.
- Stlačte tlačidlo **Cancel(Törles)** a režim varenia sa „VYNULUJE“.

Sprievodca náčiním na varenie

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady.

Pri výbere náčinia na varenie musíte byť preto opatrní. Ak je vaše náčinie na varenie označené ako vhodné do mikrovlnnej rúry, nemusíte sa obávať.

Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

Náčinie na varenie	Vhodné pre mikrovlnné žiarenie	Komentáre
Hliníková fólia	✓ X	Môže sa používať v malých množstvách na zabránenie v nadmernom uvarení. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Platnička na opekanie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako osem minút.
Čína a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové šálkové nádoby	✓	Môže sa použiť na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	X	Môžu začať horieť.
• Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	X	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
• Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa použiť na zahrievanie jedla alebo kvapalín. Jemné sklo sa môže zlomiť alebo prasknúť, ak sa nečakane zahreje.
• Sklenené džbány	✓	Musí sa odpojiť kryt. Vhodné len na ohrievanie.

Kov		
• Riady	X	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
• St'ahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	X	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	X	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdušných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Zmraziteľná fólia	✓	Môže sa použiť na zachytávanie vlhkosti. Nemalo by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikáť horúca para.
• Vrecká do mrazničky	✓ X	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné pre rúru. Nemôže byť nepriedušné. Ak je to potrebné, prepichnete vidličkou.
Voskový alebo masťný papier		
	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekaní.

✓ :Odporúča sa
 ✓ X :Používajte opatrne
 X :Nebezpečné

SK

Sprievodca varením

SK

MIKROVLNNÉ RÚRY

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.

Mikrovlnné rúry spôsobujú, že sa molekuly v jedle rýchlejšie pohybujú. Rýchly pohyb týchto molekúl vytvára trenie a výsledné teplo uvarí jedlo.

VARENIE

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiky, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilí, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudinky, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni šporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

Zakrytie počas varenia

Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi: napr. keramikou platňou, plastovým krytom, zmrašťiteľnou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

Trvanie

Po skončení varenia je odstátie dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s krytom. Varte zakryté počas minimálneho času—pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.

Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po varení. Po varení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Zakryte počas odstátia.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	5-6	2-3	Pridajte 15 ml (1 lyžicu) studenej vody.
Brokolica	300 g	600 W	8-9	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.
Hrášok	300 g	600 W	7-8	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Zelené fazuľky	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (mrkvy/hrášok/kukurica)	300 g	600 W	7-8	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (Čínsky štýl)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža: Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom – ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté. Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posolte alebo pridajte bylinky a maslo.

Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny: Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Počas varenia a po varení príležitostne zamiešajte. Zakryte počas odstátia a následne poriadne nechajte odtečť.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Biela ryža (predvarená)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Pridajte 500 ml studenej vody. Pridajte 750 ml studenej vody.
Hnedá ryža (predvarená)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Pridajte 500 ml studenej vody. Pridajte 750 ml studenej vody.
Miešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250 g	900 W	16-17	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešané zrná (ryža + obilie)	250 g	900 W	17-18	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250 g	900 W	10-11	5	Pridajte 1000 ml horúcej vody.

Sprievodca varením (pokračovanie)

Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2 až 3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, ak sa neodporúča iné množstvo vody – pozrite si tabuľku. Varte zakryté počas minimálneho množstva času – pozrite si tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Zamiešajte raz počas varenia a raz po varení. Po varení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3 minútového odstátia zakryté.

Poznámka: Posekajte čerstvú zeleninu na rovnako veľké kúsky. Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

Všetka čerstvá zelenina sa musí variť s využitím úplného mikrovlnného výkonu (900 W).

Jedlo	Porcia	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Brokolica	250 g 500 g	3½-4 6-7	3	Prípravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu.
Ružičková kapusta	250 g	5-5½	3	Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkových lyžíc) vody.
Mrkvy	250 g	3½-4	3	Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky.
Karfiol	250 g 500 g	4-4½ 6½-7½	3	Prípravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu.
Cukiny	250 g	3-3½	3	Nasekajte cukiny na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu.
Baklažán	250 g	2½-3	3	Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.
Pór	250 g	3-3½	3	Pór nasekajte na hrubé plátky.
Hríby	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Prípravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtečť.
Cibule	250 g	4-4½	3	Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 čajovú lyžičku) vody.
Korenie	250 g	3½-4	3	Papriku nakrájajte na malé plátky.
Zemiaky	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny.
Kaleráb	250 g	4½-5	3	Kaleráb nakrájajte na malé kocky.

OHRIEVANIE

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky.

Ako pomôcku použite úrovně výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou aspoň +18 až +20°C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7°C.

Príprava a zakrytie

Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno – majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kusov bude lepšie.

Úrovně výkonu a miešanie

- Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 900 W zatiaľ, čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W. Pomoc nájdete v tabuľkách. Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlštivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče). Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte. Budte obzvlášť opatrní, keď ohrievate tekutiny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu). Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.
- Ohrievanie a odstátie**
Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas – pre referenciu do budúcnosti. Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce. Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť – aby sa vyrovnala teplota. Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas. Budte obzvlášť opatrní, keď ohrievate tekutiny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitulu s bezpečnostnými opatreniami.

OHRIEVANIE KVAPALÍN

Vždy umožnite odstátie aspoň počas 20 sekúnd potom, čo sa rúra vypla, aby sa umožnilo vyrovnanie teploty. Ak je potrebné, zamiešajte počas ohrievania a VŽDY po ohrievaní. Aby sa zabránilo vyvretiu a možnému obareniu, vložte do nápoja lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešajte pred, počas a po ohriatí.

OHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

DETSKÁ STRAVA:

Vylejte do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po ohriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Opätovne zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: medzi 30-40°C.

DETSKÉ MLIEKO:

Nalejte mlieko do sterilizovanej sklenenej fľašky. Ohrievajte nezakryté. Nikdy nezahrievajte detskú fľašku s cumlíkom, pretože fľaška môže vybuchnúť alebo sa prehriať. Pred odstátím dobre zamiešajte a opätovne pred podávaním! Vždy pozorne skontrolujte teplotu detského mlieka skôr, ako ho dáte dieťaťu. Odporúčaná teplota podávania: cca. 37°C.

POZNÁMKA:

Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu. Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Sprievodca pre dvojité prihrievanie

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Polievka (chladená)	2 x 250 g 2 x 350 g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Nalejte do dvoch keramických tanierov a zakryte ich. Umiestnite jeden tanier priamo na otočný tanier a druhý na stojan. Po prihriatí dobre zamiešajte. Opätovne zamiešajte pred servírovaním.
Kuracie kari a ryža (chladené)	2 x 350 g	600 W	7-8½	3	Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na dvoch keramických tanieroch. Zakryte priesvitnou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Položte jeden tanier priamo na otočný tanier, druhý na stojan.
Plátky mäsa (chladené)	2 x 350 g	600 W	7½-9	3	Umiestnite dve jedlá z 2-3 chladených zložiek na dva ploché keramické tanieri. Zakryte priesvitnou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Položte jeden tanier priamo na otočný tanier, druhý na stojan.

Ohrievanie tekutín a jedla

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Nápoje (káva, mlieko, čaj, voda izbovej teploty)	150 ml (1 šálka) 300 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	900 W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Nalejte do keramickej šálky a ohrievajte nezakryté. Umiestnite 1 šálku do stredu, 2 oproti sebe a 3 alebo 4 do kruhu. Pred a po odstátí opatrne zamiešajte a dávajte pozor pri ich vyberaní z rúry.
Polievka (chladená)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Nalejte do hlbokého keramického taniera alebo hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým vekom. Po ohriatí dobre zamiešajte. Opätovne zamiešajte pred podávaním.
Dusené mäso (chladené)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Dusené mäso umiestnite do hlbokého keramického taniera. Zakryte plastovým vekom. Počas prihrievania príležitostne zamiešajte a opätovne pred odstátím a podávaním.
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	3½-4½	3	Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte zmrašťujúcou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte.
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4-5	3	Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne zamiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Plátky mäsa (chladené)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte zmrašťujúcou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.

Sprievodca varením (pokračovanie)

Ohrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Vložte ju do keramického hlbokého taniera. Varte nezakryté. Po varení zamiešajte. Nechajte odstáť 2-3 minúty. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 s	2-3	Vložte ju do keramického hlbokého taniera. Varte nezakryté. Po varení zamiešajte. Nechajte odstáť 2-3 minúty. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detské mlieko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s. 1 min. až 1 min. 10 s.	2-3	Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte aspoň 3 minúty odstáť. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu.

ROZMRAZOVANIE

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia. Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.

Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky. Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé. Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými páskami hliníkovej fólie.

Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zahrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút. Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia na dokončenie rozmrazovania sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

Rada: Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a malé množstvá potrebujú menší čas ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

Všetko mrazené jedlo by sa malo rozmrazovať s použitím úrovne výkonu rozmrazovania (180 W).

Jedlo	Porcia	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Mäso Nakrájané hovädzie mäso Bravčové rezne	200 g 400 g 250 g	6-7 10-12 7-8	15-30	Mäso položte na keramický tanier. Tenšie kraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Hydina Kúsky kurat'a Celé kura	500 g (2 kusy) 1200 g	14-15 32-34	15-60	Najskôr vložte kúsky kurat'a kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a konččky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Ryba Rybíe prsty/celá ryba	200 g 400 g	6-7 11-13	10-25	Mrazenú rybu umiestnite do stredu plochého keramického taniera. Tenšie časti umiestnite pod hrubšie časti. Zakryte užšie časti prstov a obalte celú rybu do hliníkovej fólie. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Ovocie Bobuľové plody	250 g	6-7	5-10	Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlym sklenenom tanieri (s veľkým priemerom)
Chlieb Chlebové rolky (každá približne 50 g) Hrianka/sendvič z nemeckého chleba (múka + ražná múka)	2 ks 4 ks 250 g 500 g	1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	5-20	Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte!

Sprievodca varením (pokračovanie)

GRIL

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje zatiaľ, čo sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaistí uje rovnomernejšie opečenie. Predhriatie grilu na 4 minúty zaistí rýchlejšie zhnednutie jedla.

Kuchynské náčinie pre grilovanie:

Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kov. Nepoužívajte žiadny typ plastového kuchynského náčinia, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na grilovanie:

Kotlety, klobásky, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hriankov s oblohou.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:

Vždy, keď sa použije len režim grilu, uistite sa, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký podstavec, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

MIKROVLNNÉ ŽIARENIE + GRIL

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len zatiaľ, čo sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombinačné režimy:

600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným žiarením a grilom

Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť vodeodolné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné pre varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:

Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opieť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:

Vždy, keď sa použije kombinačný režim (mikrovlnné žiarenie + gril), uistite sa, že ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Jedlo sa musí umiestniť na vysoký podstavec, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny. V opačnom prípade sa musí umiestniť priamo na tanier. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opieť z oboch strán.

Sprievodca grilovaním čerstvých potravín

4 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Čerstvé jedlo	Porcia	Výkon	1. Trvanie pre jednu stranu (min)	2. Trvanie pre jednu stranu (min)	Pokyny
Plátky hriankov	4 ks (každá 25 g)	Len grilujte	3½-4½	3-4	Plátky hriankov položte vedľa seba na podstavec.
Sendviče (už upečené)	2-4 kusky	Len grilujte	2½-3½	1½-2½	Sendviče položte najskôr spodnou stranou nahor v kruhu priamo na otočný tanier.
Grilované paradajky	200g (2 kusy) 400 g (4 ks)	300 W + Gril	3½-4½ 5-6	-	Paradajky rozrežte na polovice. Dajte na ne syr. Umiestnite ich do kruhu na plytkom sklenenom tanieri z nehorľavého ohňovzdorného skla. Položte ho na stojan.
Paradajkov o-syrová hrianka	4 ks (300 g)	300 W + Gril	4-5	-	Najskôr hriankujte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.
Hrianka Hawaii (ananás, šunka, plátky syra)	2 ks (300 g) 4 ks (600 g)	450 W + Gril	3½-4½ 6-7	-	Najskôr hriankujte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na stojan. Dve hrianky položte oproti sebe priamo na stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.
Zapekané zemiaky	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 6½-7½	-	Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na stojan s rozrezanou stranou na gril.
Zemiaky/ zelenina v cestičku (chladené)	500 g	450 W + Gril	9-11	-	Čerstvé cestičko vložte do malého skleneného taniera z ohňovzdorného skla. Po uvarení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Kúsky kurat'a	450g (2 kusy) 650 g (2-3 kusy) 850g (4 ks)	300 W + Gril	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Kúsky kurat'a pomazte olejom a okoreňte ich. Umiestnite ich do kruhu s kost'ami smerom k stredu. Položte jeden kusok kurat'a inde ako do stredu stojana. 2-3 minúty nechajte odstáť.
Opekané kura	900 g 1100 g	450 W + Gril	10-12 12-14	9-11 11-13	Kura pomazte olejom a okoreňte ho. Položte kura najskôr prsiami nadol, potom prsiami nahor priamo na otočný tanier. Po grilovaní nechajte 5 minút odstáť.

Sprievodca grilovaním čerstvých potravín

Čerstvé jedlo	Porcia	Výkon	1. Trvanie pre jednu stranu (min)	2. Trvanie pre jednu stranu (min)	Pokyny
Jahňacie kotlety (stredne veľké)	400 g (4 ks)	Len grilujte	10-12	8-9	Jahňacie kotlety potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.
Bravčové rezne	250 g (2 kusy) 500 g (4 ks)	Mikrovlnné žiarenie + Gril	(300 W + Gril) 6-7 8-10	(Len grilujte) 5-6 7-8	Bravčové pliecka potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.
Opekaná ryba	450 g 650 g	300 W + Gril	6-7 7-8	7-8 8-9	Potrite celú rybu olejom, bylinkami a koreninami. Ryby položte vedľa seba (hlavu k chvostu) na stojan.
Pečené jablká	2 jablká (cca. 400 g) 4 jablká (cca. 800 g)	300 W + Gril	6-7 10-12	-	Odstráňte jadrá jablák a naplňte ich hrozienkami a džemom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Položte priamo na otočný tanier.

Sprievodca grilovaním mrazených potravín

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Čerstvé jedlo	Porcia	Výkon	1. Trvanie pre jednu stranu (min)	2. Trvanie pre druhú stranu (min)	Pokyny
Pečivo (každé približne 50 g)	2 ks 4 ks	Mikrovlnné žiarenie + Gril	300 W + Gril 1½-2 2½-3	Len grilujte 2-3 2-3	Umiestnite pečivo do kruhu spodnou stranou nahor priamo na otočný tanier. Grilujte druhú stranu až kým sa nedosiahne chrumkavosť, ktorú uprednostňujete. 2-5 minút nechajte odstáť.
Bagety/ cesnakový chlieb	200-250 g (1 ks)	Mikrovlnné žiarenie + Gril	450 W + Gril 3½-4	Len grilujte 2-3	Mrazenú bagetu umiestnite priečne na masťný papier na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.
Cestíčko (zelenina alebo zemiaky)	400 g	450 W + Gril	13-15	-	Mrazené cestíčko vložte do malého skleneného taniera z ohňovzdorného skla. Po uvarení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Cestoviny (Cannelloni, makaróny, lazane)	400 g	600 W + Gril	14-16	-	Mrazené cestoviny vložte do malého plochého obdĺžnikového skleneného taniera z ohňovzdorného skla. Po uvarení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Ryby v cestíčku	400 g	450 W + Gril	16-18	-	Mrazené ryby v cestíčku vložte do malého plochého obdĺžnikového skleneného taniera z ohňovzdorného skla. Po uvarení nechajte 2-3 minúty odstáť.

Sprievodca varením (pokračovanie)

SK

ŠPECIÁLNE RADY

ROZTÁPANIE MASLA

Vložte 50 g masla do malej hlbkej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom. Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 900 W, kým sa maslo neroztopí.

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY

Vložte 100 g čokolády do malej hlbkej sklenenej misky. Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí. Počas roztápania raz alebo dvakrát premiešajte. Pri vyberaní používajte chňapky!

ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU

Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbkej sklenenej misky. Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

ROZTÁPANIE ŽELATÍNY

Ponorte suché plátky želatíny (10 g) na 5 minút do studenej vody. Odtučnenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla. Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W. Po roztopení zamiešajte.

VARENIE POLEVY/ČUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)

Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v sklenenej miske z ohňovzdorného skla počas 3½ až 4½ minút s použitím 900 W, kým nebude poleva/čukrová poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

VARENIE DŽEMU

Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľovitých plodov) do vhodne veľkej sklenenej misky z ohňovzdorného skla s krytom. Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte. Varte zakryté 10-12 minút s použitím 900 W. Počas varenia niekoľkokrát zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárov so zakrútitelnými vekami. 5 minút nechajte odstáť na veku.

VARENIE PUDINGU

Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov od výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodne veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s krytom. Varte zakryté 6½ až 7½ minút s použitím 900 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ

Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier. Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte počas 3½ až 4½ s použitím 600 W. Nechajte ich 2-3 minúty odstáť v rúre. Počas vyberania použite chňapky!

Čistenie mikrovlnnej rúry

Nasledujúce časti vašej mikrovlnnej rúry sa musia pravidelne čistiť, aby sa zabránilo v nahromadení mastnoty a čiastočiek jedla:

- **Vnútornej a vonkajšie povrchy**
- **Dvierka a tesnenia dvierok**
- **Tanier a valčekové krúžky**



VŽDY zaistite, aby boli tesnenia dvierok čisté a dvierka sa poriadne zatvárali.



Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť zariadenie a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

1. Vonkajšie povrchy vyčistite jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Poutierajte dosucha.
2. Odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvrny na vnútorných povrchoch alebo na valčekovom krúžku pomocou namydenej handričky. Opláchnite a poutierajte dosucha.
3. Aby ste uvoľnili zatvrdnuté čiastočky jedla a odstránili zápachy, umiestnite šálku rozriedenej citrónovej šťavy na tanier a zahrejte ju na desať minút pri maximálnom výkone.
4. Vždy, keď je to potrebné, umyte platňu vhodnú do umývačky riadu.

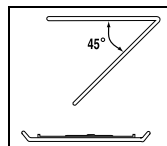


NEROZLIEVAJTE vodu do vetracích otvorov. NIKDY nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá. Buďte obzvlášť opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že sa čiastočky:

- nenahromadia
- nezabránia v správnom zatvorení dvierok



Priestor v mikrovlnnej rúre **čistite** vždy po každom použití s jemným čistiacim roztokom, ale pred čistením nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť, aby sa predišlo zraneniam.



Keď čistíte hornú časť vo vnútri otvoru, bude pohodlnejšie otočiť ohrevný prvok nadol o 45° a vyčistiť ho.

Uskladnenie a oprava vašej mikrovlnnej rúry

Musíte vykonať niekoľko jednoduchých bezpečnostných opatrení, keď odkladáte alebo nechávate vykonať servis svojej mikrovlnnej rúry.

Rúra sa nemôže používať, ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:

- zlomený pánt
- opotrebované tesnenia
- poškodené alebo prehnuté puzdro rúry

Opravu môže vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik pre mikrovlnné rúry.



NIKDY nedemontujte vonkajšie puzdro z rúry. Ak je rúra chybná a je ju potrebné opraviť alebo máte pochybnosti o jej stave:

- Odpojte ju od sieťovej zásuvky.
- Kontaktujte najbližšie stredisko popredajného servisu.



Ak chcete svoju rúru dočasne odložiť, vyberte si suché a bezprašné miesto.

- **Dôvod:** Prach a vlhkosť môžu nepriaznivo ovplyvniť funkčné diely v rúre.



Táto mikrovlnná rúra nie je určená pre komerčné využitie.

Slovakia



**Správna likvidácia tohoto výrobku
(Elektrotechnický a elektronický odpad)**

Toto označenie na výrobku alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení jeho životnosti by nemal byť likvidovaný s ostatným odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete takéto typy výrobkov oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykliáciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmto výrobkom, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im výrobok predal, alebo príslušný úrad v okolí ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preventívne si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok by nemal byť likvidovaný spolu s ostatným priemyselným odpadom.

Technické špecifikácie

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží celý čas zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia. V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IPM my ako dodávateľa, vyhlasujeme, že rúry CE2944N / CE2944NT značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	CE2944N/CE2944NT
Zdroj napájania	230 V ~ 50 Hz
Príkón	Mikrovlnné žiarenie 1400 W Gril 1300 W Kombinovaný režim 2700 W
Výstupný výkon	100 W / 900 W - 6 úroveň (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metóda chladenia	Motor chladiaceho ventilátora
Rozmery (Š x V x H)	Vonkajšie 517 x 297 x 379 mm Vnútorný priestor rúry 336 x 241 x 349 mm
Objem	28 litrov
Hmotnosť	Čistá Približne 16 kg
Úroveň hluku	42 dBA

SAMSUNG

ELECTRONICS

Ak máte nejaké otázky alebo pripomienky týkajúce sa produktov spoločnosti SAMSUNG, kontaktujte prosím, centrum starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

Tel : 0800-SAMSUNG(726-7864)

www.samsung.com/sk